

Kanapka z wołowiną



Składniki

Opis wykonania

kanapka

1 szt. - ciabatta

1 szt. - mały batat

1 garść - rukoli

250 g - antrykotu

wołowego

2 szt. - plasterki szynki

parmeńskiej

1 szt. - młodej cebulki

salsa pomidorowa

1 łyżeczka - soku z cytryny

- szczypta - soli

- szczypta - pieprzu

1 szt. - pomidora

malinowego

5 szt. - listki świeżej

pietruszki

1 łyżeczka - oliwy z oliwek

1 szt. - ząbku czosnku

sos paprykowy

1 szt. - papryki czerwonej

3 łyżeczka - oliwy z oliwek

1 łyżeczka - koncentratu

tomatowego

7 szt. - listków rozmarynu

1 szt. - ząbku czosnku

Kanapka, która zawsze dobrze smakuje. A podczas meczu najlepiej.

Kiedy mieszkałem w Anglii tego typu kanapki były serwowane w lokalnych pubach i cieszyły się sporą popularnością. Zawsze, kiedy chodziłem oglądać mecz, zamawiałem sobie taką kanapkę. Oczywiście, mój przepis jest odrobinę lepszy niż te kanapki, które dostawałem w pubie, ale jedno się nie zmienia – mięso! Musi być soczyste delikatne, bo to od niego zależy smak. Dlatego do tego przepisu wybrałem antrykot.

Emulsja pomidorowa

Paprykę posmaruj olejem, posyp posiekany rozmarynem, i upiecz wraz z czosnkiem w piekarniku, w trybie grillowania.

Kiedy papryka będzie czarna z każdej strony, włóż ją do plastikowego worka, aby ostygła.

Następnie obierz ją ze skórki, wyciągnij wszystkie ziarna – możesz to zrobić pod bieżącą wodą.

Do blendera włóż grillowaną paprykę, ząbek pieczonego czosnku, koncentrat pomidorowy, oliwę z oliwek i zmiel wszystko na gładką masę.

Tak przygotowaną emulsję możesz używać nie tylko do kanapek ale również jako sos do ryb i drobiu.

Chrupiąca salsa pomidorowa

Pokrój pomidora na 4 części, wykrój gniazda nasienne i poszatkuj w drobną kostkę.

Do miseczki dodaj posiekany czosnek, posiekaną świeżą pietruszkę, sok z cytryny, oliwę z oliwek i dopraw wszystko pieprzem i solą.

Wymieszaj i odstaw do lodówki na co najmniej 10 minut, aż pomidory nabiorą cytrynowego aromatu.

Bataty